



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ACILI TAVUK KANATLARI

1 kilo tavuk kanadı  
3 yemek kaşığı domates püresi  
1 tatlı kaşığı toz acı kırmızıbiber  
1 çorba kaşığı kekik  
1 çorba kaşığı şeker  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Tuz

Tavuk kanatlarını tuzlu suyun içinde 15 dakika kadar bekletin. Bir kabin için domates püresi, acı biber, şeker, kekik ve yağı koyup karıştırın. İçine tavuk kanatlarını koyup yaklaşık 30 dakika kadar bekletin. Sonra da ızgara yapın. Yanında salata ya da püreyle ikram edin.